

# A tavola con gli Dei (a cura di Marisa Scopello)

24 Marzo 2022



Nel costeggiare una spiaggia vediamo di un ragazzo che, gridando, agita le braccia per richiamare la nostra attenzione; è una specie di autostop marino che gli permette di salire sulla *nostra barca*.

*“Mi potete lasciare a Respa, se passate da lì?”*

Ne sono contenta, anche io voglio fermarmi in questo *municipium* che assumerà tra molto tempo il nome di Molfetta.

*“Mi chiamo Turiano e sono nipote di un personaggio locale, famoso per essere un filosofo del cibo. Per lui sono andato a raccogliere erbe aromatiche e vegetali che crescono lungo questa costa. Sono custoditi nelle mie bisacce e serviranno per preparare un banchetto.”*

*“È un Deipnosofista? Come si chiama? – chiedo interessata.*

*“Trimalchionide Trizii, lui e i suoi amici esercitano da tempo l'arte del mangiare bene.”*

Incredibile, conoscerò questi artisti-filosofi della cucina in terra di Puglia, eredi di Archestrato di Gela, siciliano come me, considerato il padre della dieta mediterranea.

Navigando verso Respa, gli chiedo informazioni sullo zio e i suoi amici e, naturalmente, gli dico chi sono. Lui li descrive in modo sintetico esaltandone le qualità creative e la loro fedeltà ai dettami del maestro di Gela.

Intanto entriamo nella rada riparata da un isolotto oblungo

che protegge navi e barche ormeggiate all'interno. Si vedono templi e grandi tripodi da cui si innalzano fuochi segnaletici per i naviganti.

Salutati i marinai che ci hanno portato fin lì, sbarchiamo sull'isola, animata dalle voci dei pescatori che vendono il frutto della loro fatica quotidiana: alici e altri pesciolini disposti su letti di lattuga di mare dentro le ceste, piccoli polpi dai tentacoli arricciati, patelle e cozze, gamberi e gamberoni. L'odore di mare è intenso e invitante.

Io e Turiano seguiamo gli schiavi che portano la spesa verso un colonnato da cui provengono voci e musica strumentale; distinguo l'aulòs, la cetra, la siringa e i crotali ben accordati tra loro.

Si avvicina un elegante signore che, dalla descrizione, identifico con lo zio di Turiano; è bruno di pelle, pelato, con occhi neri, penetranti e attenti. Turiano gli consegna le bisacce, lui incorona di ulivo le nostre teste e ci invita a sederci sui cuscini sparsi lungo il perimetro del patio, poi chiama i suoi amici che stanno intrattenendo altri ospiti. Turiano gli spiega chi sono e, mentre mi guardano come un portento, si accomodano con noi battendo le mani per far arrivare le portate.

*"Io discendo da Miteco, altro deipnosofista, e porto il nome di Odipòros, il viaggiatore."*

Conosco nella vita reale un Pellegrino (Rino) di Molfetta, sarà un suo discendente? Stessa altezza, stessi occhi glauchi, stesso sorriso sornione...

*"L'amico alla mia sinistra si chiama Labduco. Tutti e tre abbiamo dato vita a questo posto per diffondere le nostre idee sul piacere del cibo sano e i nostri banchetti ne sono la prova. Gusterai una cucina quanto più possibile fedele alle quattro radici del Tutto, Aria, Acqua, Terra, Fuoco. Stasera sentirai il mare nei pesci crudi, la terra nelle erbe selvatiche (nepeta, asparagi, sedano marino, muscari), l'aria nelle uova di quaglia e pernice, il fuoco nel pane tostato sulla brace e condito con olio e origano. Bevi il vino al*

*miele che infiamma cuore e mente dalla coppa comune. Alla fine assisterai al gioco del còttabo nel quale Labduco è un vero campione. Sii felice di questa esperienza fuori dal comune all'insegna della Sapienza.* – e mi indica una civetta su un trespolo che guarda dall'alto e dalle ombre sempre più lunghe intorno al patio.

Non ho mai mangiato polpi crudi, ne scopro adesso la dolcezza sapida della carne gustosa di mare, diversa da quella dei gamberi, delle cozze e delle patelle. Tutto crudo, tutto sopraffino. Le uova sgusciate e cotte con i *muscari* (lampascioni) e gli asparagi dal gusto dolce amaro sono un invito a gustare l'altro connubio terra e acqua: filetti di triglia cotti nella purea di ceci e sedano marino in armonico equilibrio. E si beve dalla coppa comune mentre viene intonato un inno ad Atena.

Una cena che non dimenticherò dal momento che mi è parso di vivere tra le figure nere di una *hydria* della Magna Grecia.